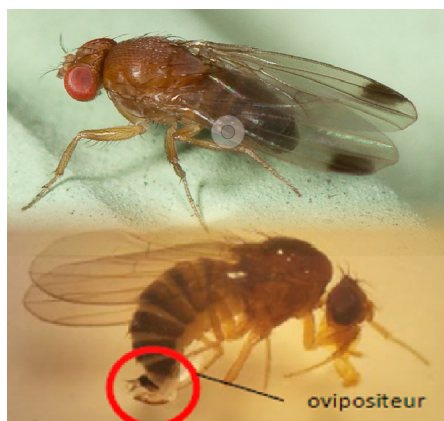




Pratiques à la ferme

Drosophila suzukii: la mouche qui inquiète les arboriculteurs



Drosophile suzukii mâle (en haut)
Drosophile suzukii femelle (en bas)

© Bugguide.net et Aprel

La drosophile suzukii a un nom qui peut prêter à sourire. Pourtant elle inquiète les arboriculteurs car cette mouche, venue d'Asie, en plus de s'attaquer à des fruits sains, peut favoriser le développement d'autres maladies et ravageurs. Elle peut ainsi affecter de manière directe ou indirecte les rendements et la qualité de la récolte. Quels sont les moyens de prévention et de lutte contre ce parasite ?

Présentation du parasite

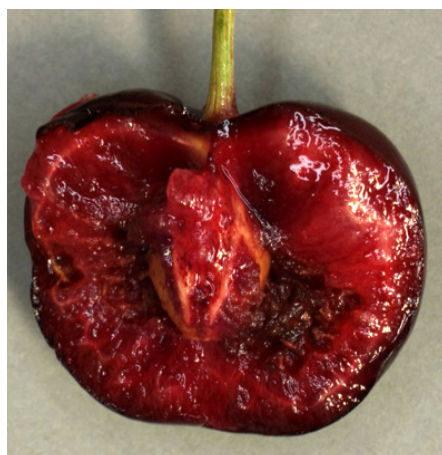
La drosophile suzukii est une petite mouche dont les femelles pondent dans les fraises, les framboises, les cerises, les mûres et également dans quelques autres fruits (myrtilles, cassis, groseilles, raisins, figues, abricots, pêches) et occasionnent des dégâts qui peuvent être importants. Les larves se développent en se nourrissant de la pulpe, ce qui entraîne son affaissement, des dépressions sous l'épiderme, des fruits qui coulent. Attention à ne pas confondre ces symptômes avec ceux du rhizopus ou d'autres maladies et ravageurs : dans des fruits qui se dégradent, il faut rechercher les larves éventuelles.

Prophylaxie et mesures d'hygiène: quelques conseils

Les fruits à pleine maturité étant plus exposés aux pontes de la drosophile suzukii, il est important de faire les récoltes au moment optimal pour limiter l'impact sur les lots. Les arbres non récoltés ou récoltés trop tard sont également des foyers de multiplication et mettent en danger les cultures plus tardives.

De plus, la liquéfaction de fruits qui paraissaient sains à la récolte pouvant survenir a posteriori, la conservation d'échantillons permet de surveiller leur évolution.

En cas d'attaque, tous les fruits touchés sont source de réinfection. Ils doivent donc être évacués de la parcelle et détruits. Pour les détruire, vous pouvez utiliser votre fosse à lisier, un tonneau de fermentation, une installation de biogaz mais vous ne devez pas composter. La méthode la plus sûre reste la solarisation : les fruits sont mis au soleil pendant 10 à 15 jours dans un sac en plastique hermétique et transparent.



Dégâts sur une cerise © CTIFL

Comme la drosophile *suzukii* apprécie les environnements frais et humides, toutes les mesures qui contribuent à un climat sec ont un effet préventif :

- Nettoyer régulièrement les vieilles feuilles sur fraisier ;
- Limiter le nombre de cannes par mètre linéaire sur framboisier ;
- Favoriser la circulation de l'air pour réduire l'hygrométrie dans la parcelle ;
- Adapter la taille des arbres pour limiter l'humidité et favoriser une bonne aération ainsi qu'un ressuyage rapide.

Il faut également favoriser les auxiliaires (implantation de haies par exemple) qui sont des alliés précieux dans la lutte contre la drosophile et d'autres ravageurs. Enfin, les filets anti-insectes (mailles inférieures à 1,3 mm) ont aussi montré leur efficacité.

Mise en place des mesures de piégeage

Il faut distinguer le piégeage indicatif ou de surveillance permettant une détection précoce de la drosophile du piégeage de masse qui est une mesure complémentaire visant à retarder le développement de l'insecte.

Le piégeage indicatif

Les arbres situés en bordure et proches d'habitats naturels (haies, forêts, etc.) peuvent être surveillés à l'aide de plusieurs pièges Riga ou modèles comparables et contrôlés hebdomadairement pour la présence de l'insecte. En cas de capture, il faut s'attendre à des dégâts sur les fruits : aux premiers dégâts, il faut assainir et basculer en piégeage massif.

Ce piégeage peut se combiner avec des contrôles réguliers d'au moins 50 fruits par échantillon qui aident à détecter les infestations précoces et permettent d'adapter rapidement la lutte contre l'insecte. Il faut examiner ces échantillons pour les pontes et les piqûres de pontes et/ou les placer 2 h dans de l'eau tiède salée et contrôler les asticots.

Le piégeage de masse

Le piégeage des adultes est possible dans des bouteilles en plastique rouge disposées tous les 2 m en bordure et tous les 5 à 6 m dans la parcelle :

1. Dans une bouteille percée d'une vingtaine de trous de 4 mm de diamètre (avec un clou chauffé), mettre 3 à 4 cm d'attractif dans le fond.
L'attractif peut être varié :
 - 1/3 eau, 1/3 vinaigre de cidre, 1/3 vin rouge + quelques gouttes de savon ;
 - 1 L d'eau + 1,5 g de levure de boulanger + 180 g de sucre en poudre + quelques gouttes de savon.Il existe également des mélanges prêts à l'emploi dans le commerce.
2. Placer les pièges au niveau des fruits, dans un endroit ombragé. Tant que la drosophile n'a pas été détectée dans la culture, laisser les pièges en dehors (haie proche des parcelles par exemple).
3. Vérifier chaque semaine qu'il y a 3-4 cm de liquide au fond de la bouteille et vider le contenu des pièges dès que le liquide est plein d'insectes (1 à 4 semaines).

NB : Il faut également bien nettoyer les abords des parcelles et y disposer des pièges car d'autres plantes sont hôtes de ce ravageur. Des femelles peuvent ainsi être capturées durant tout l'hiver. Ces femelles fécondées piégées seront autant de drosophiles en moins à la reprise au printemps.

Bibliographie :

- « *Drosophila suzukii : connaissance et pistes de contrôle* », CTIFL, n°6, juin 2014
- « *Drosophile suzukii, une autre vision des choses* », Hervé COVES, Chambre d'agriculture de la Corrèze
- « *Drosophile suzukii. La situation, les premiers acquis et les perspectives* », Anthony GINEZ et Catherine MAZOLLIER, APREL, mars-avril 2013
- « *Stratégie de lutte contre Drosophila suzukii en vergers haute-tige* », Stefan KUSKE, Markus HUNKELER, Othmar EICHER, Patrik KEHRLI, Agroscope fiche technique n°19, mars 2015
- « *Stratégie de lutte contre Drosophila suzukii dans les fruits à noyaux* », Stefan KUSKE, Markus HUNKELER, Othmar EICHER, Patrik KEHRLI, Agroscope fiche technique n°18, mars 2015
- « *Encore un nouveau ravageur : Drosophila suzukii* », Myriam CARMENTRAN-DÉLIAS, Chambre d'agriculture du Lot-et-Garonne, octobre 2011
- Réunion bilan de saison station expérimentale SEHBS, Kerplouz, Jean-Philippe CALMET, 17 novembre 2014



© Direct Filet



Piège artisanal
© Serge HAEHNEL



Relocaliser les approvisionnements des magasins bio, c'est possible !

Poussés par les consommateurs, les magasins bio spécialisés cherchent aujourd'hui à développer leurs approvisionnements locaux. Afin de renforcer les liens entre producteurs et magasins, la FNAB, en partenariat avec l'OPABA, a organisé une [journée nationale d'échanges](#) le 1^{er} juin à Strasbourg. Près d'une centaine de participants étaient présents (producteurs bio, magasins, grossistes, logisticiens, animateurs du réseau FNAB, etc.) et ont contribué à la réussite de cette journée.

Pourquoi renforcer le lien entre producteurs et distributeurs ?

Véritable vitrine de l'agriculture biologique, les magasins spécialisés ont depuis toujours contribué au développement de la production bio en France.

Parce que la commercialisation en magasins spécialisés bio concerne toutes les filières et tous les producteurs sur l'ensemble du territoire national et constitue la meilleure voie de valorisation des produits bio, il est important de renforcer le lien entre producteurs et distributeurs et de rendre plus présents et plus visibles les produits bio locaux.

L'objectif de cette rencontre était donc de mieux connaître l'offre et la demande locales, les attentes et besoins de chacun et de profiter des expériences de partenariats réussis, des outils et méthodes du réseau FNAB pour « *avancer ensemble* ».

Tous sur le même bateau à naviguer ensemble

En ouverture de la journée, François LOOS, vice-président de la région Alsace, a rappelé l'engagement de la région en faveur du développement de la bio et notamment des filières. Julien SCHARSCH, nouveau président de l'OPABA, et Benoît CANIS, administrateur du réseau FNAB, ont présenté les enjeux de la relocalisation des approvisionnements des produits bio en magasins spécialisés.

Les participants ont ensuite navigué ensemble pour :

- Rappeler les valeurs qui unissent les acteurs de la filière bio : « *la solidarité, le partage des avis, des expériences et des pratiques, l'organisation collective* » ;
- Identifier sereinement les attentes, les atouts et les freins à cette relocalisation : fraîcheur / goût des produits, identification précise de l'offre et la demande par filière, visibilité des produits en magasin, connaissance des produits et des pratiques de la bio pour faciliter leur vente, professionnalisme dans la logistique et l'agrégation, etc. ;
- S'enrichir des expériences réussies d'un approvisionnement bio local fait de relations équitables et coordonnées (exemple du partenariat entre Biocoop et Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur présenté plus loin) et découvrir de nouveaux outils ;
- Trouver des solutions communes : penser le circuit d'approvisionnement ensemble (entre catégorie d'acteurs mais aussi de l'amont à l'aval), massifier les volumes, se rencontrer régulièrement...

Certains participants ont même pu concrétiser des partenariats commerciaux à l'occasion de cette journée.

► Les actes seront mis en ligne prochainement sur le site de la FNAB dans la rubrique « [Nos publications](#) ».

Ressources :

- Boîte à outils « [Accompagner la relocalisation des échanges en fruits et légumes biologiques – Méthode et outils pour des relations durables et solidaires entre producteurs et magasins](#) », FNAB, 2015
- Guide « [Relocalisation des approvisionnements du secteur demi-gros et durabilité des chaînes d'approvisionnement : pourquoi et comment impulser des pratiques logistiques collaboratives entre producteurs ?](#) », FNAB et GABNOR, 2015



Parole de producteur

La relocalisation est signe d'innovation et de performance si elle se fait dans l'esprit collectif, que la valeur ajoutée est répartie entre les acteurs de façon juste grâce à plus de transparence et que l'engagement de chacun se fait sur une base pluriannuelle.

Benoît CANIS



Favoriser les rencontres entre producteurs et distributeurs: Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur et Biocoop, un binôme volontaire

Début 2013, [Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur](#) et Agribio 84 se sont rapprochés du réseau Biocoop pour co-construire et co-piloter un projet de relocalisation. Leur objectif était de concevoir un plan d'action pour structurer les filières locales puis d'initier une série de rencontres entre producteurs et magasins pour mener à bien ce plan. Retour sur leur expérience.

À chacun son objectif pour une action commune

En tant qu'organisme de développement de la bio, l'objectif pour Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur est de rechercher de nouveaux débouchés pour les producteurs bio, dans un contexte local de forte dynamique de conversion et d'installation en fruits et légumes bio, en initiant de nouvelles démarches de coopération entre producteurs bio et magasins locaux (approvisionnement, planification et logistique par exemple).

En tant que distributeur, l'objectif pour Biocoop est de renforcer la part des approvisionnements locaux dans les magasins, qui tournait en moyenne autour de 10% au début du projet, en identifiant les productions locales et en facilitant les livraisons en direct des magasins.

Organisation d'une rencontre conviviale pour mieux se connaître

Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur, Agribio 84 et Biocoop ont organisé une première journée de rencontre à Aix-en-Provence. L'objectif de cette journée était pluriel :

- Créer des échanges entre le plus grand nombre à l'occasion d'un temps convivial ;
- Renforcer la connaissance mutuelle à travers des visites de fermes et des échanges, tout en révélant les principaux freins ;
- Améliorer et faciliter le positionnement des produits bio locaux dans les magasins Biocoop ;
- Valoriser les produits bio auprès des responsables de magasins Biocoop via une dégustation.

Au programme : deux visites de fermes pour des échanges d'expériences, l'observation d'une livraison de fruits et légumes au magasin « La Compagnie », un buffet repas bio dans le restaurant du magasin avec des produits fournis par les producteurs locaux et un espace de dégustation, un jeu interactif pour définir « les sujets à problème » autour de la relocalisation.

À l'issue de la journée, des thématiques communes ont été identifiées et classées par ordre de priorité. Elles ont ensuite été traitées dans le cadre de groupes d'échanges techniques, organisés par thématique (GET).

Mise en place de groupes d'échanges techniques

Des groupes de travail animés par Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur en collaboration avec la chargée des approvisionnements locaux de Biocoop ont été mis en place :

- 1^{er} GET : définition de ce qu'est le référencement local en fonction de critères précis et des bases de partenariat (planifier, limiter les effets de « concurrence » entre produits des plates-formes et production locale, maintenir des achats réguliers, etc.) ; conception d'un calendrier prévisionnel d'achats à faire remplir par les magasins ;
- 2^{ème} GET : présentation du calendrier d'achats aux producteurs afin qu'ils puissent s'organiser en conséquence (prévisions de plantations, dates de récoltes). Lors de cette journée, deux ateliers de travail, l'un consacré à la planification, l'autre à la mutualisation des transports, ont été mis en place pour lever les freins aux approvisionnements en local, l'objectif étant d'imaginer ensemble de nouveaux modes de collaboration ;
- 3^{ème} GET : travail par bassin de production et en fonction de l'implantation locale pour faciliter la mise en relation (magasins / agriculteurs).

Ce programme d'actions, avec différents temps planifiés dans l'année pour éviter l'essoufflement de la dynamique, est une réussite. En donnant une place centrale aux temps d'échanges, il favorise une meilleure connaissance mutuelle et permet de construire collectivement des solutions opérationnelles.



Rencontre entre producteurs et distributeurs © Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur



Groupe d'échanges © Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur



Groupe interrégional fruits Sud-Est : une dynamique prometteuse !

Sur l'impulsion de la FNAB et en réponse aux besoins des producteurs et animateurs d'échanger entre eux, un groupe interrégional fruits Sud-Est s'est créé en janvier 2015. Il regroupe les animateurs régionaux et départementaux de Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon et PACA ainsi que des producteurs référents de chaque région. Retour sur l'intérêt de ce groupe et leur première action marquante, un voyage d'étude en Suisse.

Un groupe interrégional : pourquoi faire ?

L'intérêt de cette structuration est triple. Elle permet de :

- Co-construire une expertise et une offre d'accompagnement technique entre producteurs et salariés. Le croisement des points de vues avec des problématiques et des approches différentes est l'un des principaux atouts de ces groupes ;
- Être au plus proche du terrain en gardant une cohérence territoriale, ce qui facilite l'implication directe des producteurs et des animateurs et permet de mutualiser des solutions et des outils adaptés aux besoins et tenant compte des spécificités locales ;
- Concevoir l'accompagnement dans une approche globale de la ferme et de son environnement : approche technique mais aussi commercialisation, intégration dans les filières, réglementation, etc. Les groupes interrégionaux s'emparent de toutes ces thématiques en lien avec les enjeux de leur territoire et les compétences locales.

Premiers pas du groupe interrégional : un voyage d'étude en Suisse

La première action du groupe a été l'organisation d'un voyage d'étude en Suisse en avril dernier. Ce voyage a réuni 22 producteurs de la Drôme, de l'Ardèche, de la Loire et du Vaucluse.

Des abricots et des framboises au menu de la première journée

La première journée s'est déroulée dans le Valais avec la participation de Jean-Luc TSCHABOLD du FiBL. Les arboriculteurs ont pu voir les essais variétaux et les méthodes alternatives mis en place par les instituts de recherche et les producteurs suisses pour lutter contre la bactériose et la drosophile Suzuki.

Pour la bactériose, les méthodes testées sont :

- Plus de tailles d'hiver sauf sur les branches moniliées pour éviter de créer des blessures qui seront ensuite des portes d'entrée pour la bactériose. La taille sera faite au printemps ;
- Un greffage haut (60 cm) qui permet de diminuer la sensibilité à la bactériose tout en garantissant une bonne performance agronomique et n'entraîne pas d'accroissement du temps de travail.

Malgré ces essais, il n'y a pas encore de réelle solution efficace.

Pour la drosophile suzukii, de meilleurs résultats ont été observés :

- Des essais ont été réalisés avec du lait de chaux qui ne colore pas les fruits, ils se sont montrés concluants ;
- La mise en place de filets à maille 1/3 a prouvé son efficacité contre la drosophile.

Des pommes, des poires et des cerises pour le deuxième jour

La deuxième journée a été consacrée à la production des poires, pommes et cerises, avec la présentation des méthodes de réduction de dose de cuivre, des différentes techniques d'implantation et de taille des cerisiers pour faciliter la mise en place de filets.

La visite des parcelles en permaculture du « Biodiverger » a également été organisée. C'est un verger composite regroupant des pommiers, des poiriers, des pruniers, des pêchers et des arbustes à petits fruits, en alternance avec des haies et de la culture maraîchère. L'ensemble est conduit avec des tailles variées (haute tige, mi-tige, basse tige), des haies de strates différentes, l'objectif étant de favoriser la biodiversité et de permettre aux auxiliaires de circuler le plus facilement possible.



Groupe technique fruits Sud-Est
© Fleur MOIROT



Voyage d'étude en Suisse
© Fleur MOIROT

Les variétés sont étudiées pour voir lesquelles sont les mieux adaptées aux bas intrants et des engrais verts sont mis en place toujours dans l'objectif de limiter les apports.

Malgré le peu de recul (verger planté en 2014), cette visite a donné aux participants quelques bonnes idées.

► Un compte-rendu détaillé du voyage sera bientôt disponible auprès d'Agri Bio Ardèche (Fleur MOIROT).

Et maintenant ?

Un sondage est en cours auprès des membres du groupe afin de construire le programme d'actions 2015/2016.

Au niveau national, il est apparu pertinent d'étendre cette dynamique et de faire émerger d'autres groupes en arboriculture bio : un groupe se monte actuellement dans le Grand Ouest (Bretagne, Normandie, Pays de la Loire, Centre et Poitou-Charentes), une étude est également en cours sur la création d'un groupe dans le Sud-Ouest (Aquitaine, Midi-Pyrénées).

► Pour plus d'informations, n'hésitez pas à [contacter vos GAB/GRAB](#).

Contact Agri Bio Ardèche



Fleur MOIROT,
chargée de mission
productions végétales et
circuits courts :

04 75 64 82 96

moirot.agribioardeche@corabio.org
corabio.org



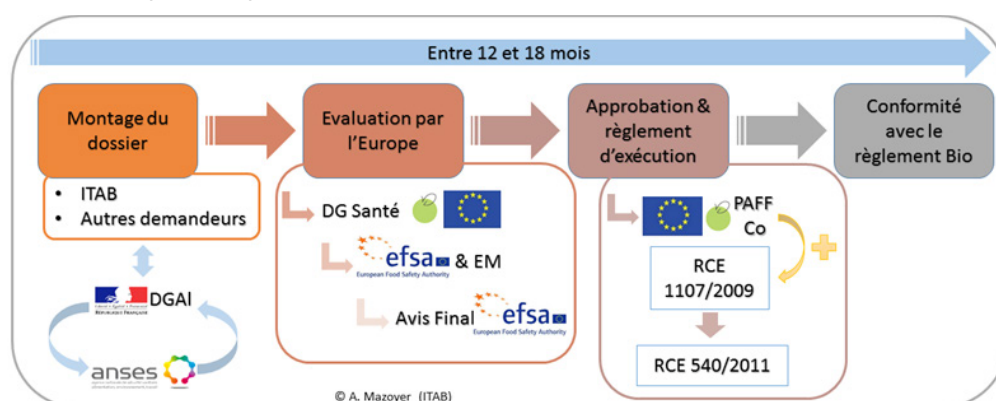
Réglementation

Les préparations naturelles peu préoccupantes (PNPP) : enfin une place dans la réglementation

Une nouvelle catégorie, les « substances de base », a été introduite dans la nouvelle réglementation (règlement CE n°1107/2009). Les substances de base sont clairement définies comme des aides à la protection des cultures et non comme des produits phytopharmaceutiques. Elles semblent être une réponse possible aux exigences de l'agriculture biologique. Point sur le sujet avec l'ITAB.

Le circuit d'un dossier d'approbation de substance de base

Avant qu'une substance de base ne soit utilisable en AB, il lui faut franchir un certain nombre d'étapes récapitulées ci-dessous :



La substance doit d'abord répondre aux exigences de la législation générale (preuve d'innocuité et autorisation de mise sur le marché, le cas échéant, en fonction de l'évolution de la réglementation) et avoir une approbation de sa matière active par le règlement européen (liste unique de substance de base – partie C du règlement d'exécution n°540/2011).

La matière active doit être ensuite listée dans l'annexe II du règlement bio pour que la substance de base soit utilisable en AB. Pour les biostimulants, le chemin est plus simple à parcourir puisqu'il suffit de répondre aux exigences de la réglementation générale (code rural L253-1).

De nouveaux dossiers approuvés dans la réglementation générale

Le 29 mai 2015, les 28 États membres du comité permanent « Plantes, Animaux, Alimentation et Nutrition animale » de la DG Santé ont approuvé trois nouvelles substances de base déposées par l'ITAB : le vinaigre, la lécithine (maintenue à l'annexe II bio) et l'extrait d'écorce de saule.

Définitions réglementaires

Il n'existe pas de « PNPP » au sens de la communauté européenne, mais la loi d'avenir agricole décrit deux types de PNPP, au sens français :

- **Les substances de base** dont l'activité principale n'est pas phytopharmaceutique mais utile à la protection des cultures au titre de l'article 23 du règlement CE n°1107/2009 (complété par l'article 28) ;

- **Les biostimulants** dont l'activité n'est pas phytopharmaceutique au titre de l'article 50 de la loi d'avenir agricole.

Si on ajoute l'hydroxyde de calcium, la prêle, le chitosan et le saccharose, on compte donc sept substances de base approuvées. L'aventure continue avec de nouvelles mises au vote le 13 juillet (talc, quassia, bicarbonate de sodium, etc.).

En AB, des substances de base sont-elles utilisables ?

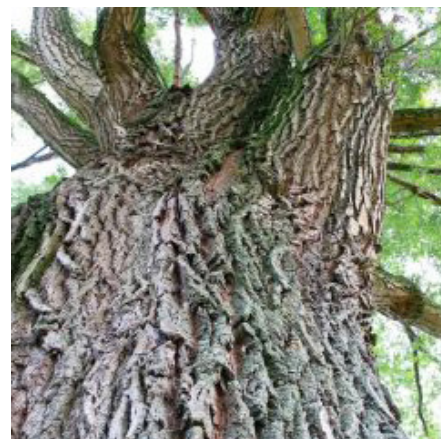
Et oui, deux substances de bases sont désormais utilisables en AB. Ce sont l'hydroxyde de calcium et la lécithine ! De plus, suite à leur approbation dans la réglementation générale, la prêle (*Equisetum arvense*), le saccharose et le chitosan ont maintenant été soumis pour inscription à l'annexe II du règlement bio. Le comité national agriculture biologique (CNAB) de l'INAO s'est prononcé favorablement, ces trois substances sont donc en route pour la commission européenne.

Et pour la suite ? Cela dépend de vous...

L'approbation des premières substances de base a fait des émules parmi les pétitionnaires potentiels : de nouveaux dossiers seront déposés en 2015.

Afin de prendre en compte de façon plus organisée les remontées du terrain, l'ITAB propose [un questionnaire](#) pour recenser vos utilisations et monter les dossiers nécessaires.

► Pour suivre l'évolution des dossiers et des approbations, n'hésitez pas à consulter la [page de l'ITAB dédiée aux substances de base](#).



Écorce de saule blanc © Herborist.eu

Contact ITAB

Patrice MARCHAND,
expert substances naturelles :
01 40 04 50 75

patrice.marchand@itab.asso.fr



Aides

Déblocage d'une compensation pour le paiement des aides au maintien 2014

Suite à un arrêté paru le 7 mars, les agriculteurs bio ont vu leurs aides au maintien 2014 être réduites de 25 %. En réaction, une action nationale initiée par la FNAB a été menée le 17 mars. Une solution a finalement été trouvée. Le crédit d'impôt compensera automatiquement tout ou partie de la baisse des aides pour les agriculteurs éligibles. Une aide complémentaire sera versée par FranceAgriMer pour les besoins supplémentaires ou pour les agriculteurs non éligibles au crédit d'impôt. Dans le cas de l'aide de FranceAgriMer, il sera demandé à chaque bénéficiaire de remplir un formulaire de demande d'aide, pré-rempli, comportant une attestation où l'agriculteur devra indiquer les aides de minimis perçues durant l'exercice en cours et les deux précédents. Ce document devra être renvoyé avant le :

- 10 août 2015 pour un paiement garanti au 21 septembre 2015 ;
- 10 septembre 2015 pour un paiement garanti au 20 octobre 2015.

► Pour toute question, n'hésitez pas à contacter [votre GRAB / GAB](#).

Une fiche pédagogique pour décrypter les mesures bio

La FNAB a rédigé une fiche pédagogique sur les mesures bio dans la nouvelle programmation 2015-2020. Certains points méritent d'être adaptés à chaque région (plafonnement des aides, règles de priorisation, MAEC ouvertes sur le territoire, etc.).

N'hésitez pas à la consulter sur [l'Intranet de la FNAB](#) (accès réservé aux adhérents et salariés du réseau FNAB).

Directrice de publication : Stéphanie PAGEOT (FNAB)

Comité de rédaction : Yves GUIBERT et Philippe SFILIGOÏ (Agrobio 47), Jérôme LEPAPE (GAB 29), Gilles LIBOUREL (Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur)

Coordination : Oriane LIET (FNAB)

Rédaction : Oriane LIET, Clara GASSER et Julie PORTIER (FNAB), Patrice MARCHAND (ITAB), Fleur MOIROU (Agri Bio Ardèche), Claire RUBAT DU MÉRAC (Bio de Provence-Alpes-Côte d'Azur)

Secrétariat de rédaction : Marion WADOUX (FNAB)

Conception graphique : Compote de Com' (www.compote-de-com.com)

Maquettage : Arthur BRUNET (FNAB)



• FNAB •
Fédération Nationale
d'Agriculture BIOLOGIQUE



MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Avec la contribution financière
du compte d'affectation spéciale
«développement agricole et rural»

Cette publication bénéficie du soutien du ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt. Sa responsabilité ne saurait toutefois être engagée.